**Histoire de la mayonnaise**

Rubrique : [Histoire de la cuisine et des produits](http://www.recettes-cuisine-afrique.info/?-Histoire-de-la-cuisine-)

*La mayonnaise est une sauce d’accompagnement froide, base de jaune d’œuf et d’huile émulsionnée. L’origine de la mayonnaise est très disputée et de nombreuses explications sont avancées.*

*Le mot mayonnaise viendrait de Mahón, capitale de Minorque, dans les Baléares, occupée par les Anglais et conquise par l’amiral français Louis-François-Armand du Plessis de Richelieu.*

*Celui-ci en a rapporté une sauce locale, base d’huile d’olive, de jaune d’œuf et d’une touche de jus de citron, relevée d’un peu de poivre noir et de sel, d’ail ou d’herbes fraîches.*



Autres hypothèses : d’après Carême, mayonnaise serait dérivé de magnonaise (du verbe magner ou manier) ou, d’après Prosper Montagné, de moyennaise (ou moyeunaise), où moyen (ou moyeu) signifie jaune d’œuf en vieux français.

Les villes françaises de Bayonne (sauce bayonnaise) et de Mayons prétendent également être le lieu de naissance de la mayonnaise. Selon certains, la mayonnaise fut réalisée, pour la première fois le 29 septembre 1589, lors de la bataille d’Arques, qui opposa le Roi de France Henri IV à Charles de Lorraine, Duc de Mayenne. On raconte que le Duc de Mayenne en abusa tant qu’il passa plus de temps accroupi dans l’herbe que sur son cheval…

La Mayennaise était née, la bataille fut perdue !

Autre version : L’aide de camp (cuisinier) du général Mac-Mahon lui aurait présenté cette sauce. La trouvant fort bonne le général voulut lui trouver un nom. Son aide de camp étant originaire de la Mayenne, il fit un amalgame de son nom et du pays de son cuisinier.

Une autre version sur le même thème voudrait que la mayonnaise ait été nommée d’après un monsieur de Mahon (Patrice ou un autre) et que « mayonnaise » soit tout simplement une déformation populaire de « mahonnaise ».

La recette originale de la mayonnaise se compose de jaune d’œuf, d’huile ,de sel et de poivre. La moutarde est ajoutée pour le goût.